

# Saisonales

VON 11:30 BIS 13:45 UND 18:00 BIS 21:45 UHR

## Aperitif

- ,PISCO SOUR‘ *Special!* 9,80  
PISCO, LIMETTENSAFT, AGAVENDICKSAFT, EIWEISS  
ANGOSTURA, LIMETTENGARNITUR  
*PISCO, LIME JUICE, AGAVE SYRUP, EGGWHITE, ANGOSTURA, LIME GARNISH*
- ,PIMM’S NO 1 CUP‘ 8,60  
BRITISCHER GIN-KRÄUTERLIKÖR, FL. GINGER ALE  
GURKENSCHNITZEL, MINZE, ZITRUSFRÜCHTE  
*BRITISH GIN-HERBAL LIQUEUR, GINGER ALE, CUCUMBER, CITRUS FRUITS, MINT LEAVES*
- ,CITRUS SPRITZ‘ - ALKOHOLFREI 6,90  
ZITRONENAPERITIV MIT AROMEN VON YUZU UND PFLAUME  
ALKOHOLFREIER WEIN, SODA, ZITRUSCHNITZELN  
*NON ALCOHOLIC APERITIV WITH AROMAS OF LEMON, YUZU AND PLUM  
NON-ALCOHOLIC WHITE WINE, SPARKLING WATER, SLICES OF CITRUS FRUIT*

## Speiseempfehlungen

*recommended dishes*

SOMMERLICHE BLATTSALATE ..... 17,80  
GERÖSTETE EIERCHWAMMERL • SPECKWÜRFEL • CROUTONS  
- GERNE AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

SUMMER LEAF SALAD  
ROASTED CHANTERELLES • DICED BACON • CROUTONS  
- OPTIONALLY VEGETARIAN

RÄUCHERTHUNFISCH-CARPACCIO ..... 18,80  
ZIERBLATTSALATE • ZITRONENSAFT • OLIVENÖL

CARPACCIO OF SMOKED TUNA  
LETTUCE • LEMON JUICE • OLIVE OIL

~ ~ ~

SÜPPLE VOM MUSKATKÜRBIS ..... 8,80  
KERNÖL • RAHM – VEGAN MÖGLICH

PUMPKIN SOUP  
PUMPKIN SEED OIL • WHIPPED CREAM – OPTIONALLY VEGAN

~ ~ ~

SÄMIGES RAGOUT VON  
HEIMISCHEN EIERCHWAMMERL ..... 26,80  
HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL • GERÖSTETE SPECKWÜRFEL  
KRÄUTER-RAHMHAUBE - GERNE AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

RAGOUT FROM LOCAL CHANTERELLES  
HOMEMADE BREAD DUMPLINGS • ROASTED BACON  
HERBAL CREAM - OPTIONALLY VEGETARIAN

~ ~ ~

HAUSGEMACHTER ZWETSCHKENSTRUDEL .... 7,60  
MIT KUGEL VANILLEEIS ODER SAHNE  
LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT

HOMEMADE PLUM STRUDEL  
WITH SCOOP OF VANILLA ICE CREAM OR WHIPPED CREAM  
LIMITED AVAILABILITY